

À PARTAGER

• L'assiette Provençale Saucisson, Tapenade, Caviar de Tomates, Jambon Cru, Coppa	12,00€
• Fritures de Jols	7,00€
· Moules Gratinées au beurre persillé	12,00€
· Chipirons Frits avec son aïoli	8,00€
· Couteaux en Persillade	8,00€
• Lamelles d'Encornets en Persillade	8,00€
· Bouquet de Crevettes avec Aïoli	8,00€
· Ceviche de Gambas	9,00€
· Saucisson de Taureau	6,00€
• Trio Tartinable (Houmous, Tapenade, Caviar Tomates, Anchois)	6,00€
• Bol de Frites	5,00€

SALADES

• La César Mesclun, Tomates, Poulet Pané, Copeaux de Parmesan, Choux Rouge, Oignons Frits	15,00€
• La Chef Mesclun, Tomates, Jambon Cru, Brie, Tapenade, Choux Rouge, Oignons Frits	15,00€
• La Camarguaise Riz de Camargue, Mesclun, Tomates, Maïs, Poivrons, Olives, Thon, Oignons	15,00€
• La Camemberine Camembert Chaud, Charcuterie, Croûtons, Mesclun	16,00€

FORMULE DU MIDI

20,50€

Entrée

Plat

Dessert

(voir ardoise)

MENU ENFANT 12,00€

Poisson ou Poulet Pané

Frites Maison

Sirop au choix

Coupe Glacée (parfum glace au choix + chantilly + coulis)

POISSONS FRAIS à la plancha

· Loup ou Daurade selon Arrivage (environ 350g)	24,00€
· Thon ou Espadon selon Arrivage	22,00€
· Gambas en Persillade (5 Pièces)	21,00€
· Seiches en Persillade	23,00€
• La Parillada (2 Pers.) Assortiment de Poissons du Moment	55,00€

• Suggestions du Jour (Voir Ardoise)

Accompagnés de :

Riz de Camargue et Légumes

VIANDES au feu de bois

• Faux Filet de Taureau 250g	23,00€
Brochette de boeuf	17,00€
Brochette de Magret de Canard	19,50€
• Entrecôte 300g	24,00€
· Brochette de Poulet Mariné	16,00€

Sauces : Poivre, Roquefort MAISON 2,50€

Accompagnées de :

Frites Maison et Salade